

كريب بالسبانخ والدجاج والجبنة من عادة التلي

- ١ ٢/١ كوب لبن حليب
- ١ بيضة
- ١ كوب دقيق
- ١ ملعقة زبدة

للحشوة:

- ١ ملعقة زبدة
- ١ ملعقة زيت
- ١ بصلة مفروم
- ٢ صدر دجاج مقطع صغير
- ١ كوب مشروم
- ٣ كوب سبانخ مفروم خشن
- ٦ حبات جبنة كيري
- ملح وفلفل
- رشة جوزة الطيب

للصوص:

- ٢ كوب كريمة طبخ
- ١ مكعب مرق
- ٢/١ كوب ريحان
- ١ كوب حليب

الوجه :

- ٢/١ كوب جبنة مبشورة

الطريقة:

١. في الخلاط نضع الحليب، البيضة والدقيق نخلطهم جيدا للحصول على عجينة سائلة.
٢. في طاسة مدهون بالزبدة نسكب مقدار من الخليط وتوزيعه على الاطراف للحصول على كريب رقيق عندما يتحمر من الاسفل، نقلبه لنحمر الطرف الاخر.
٣. نكرر العملية حتى انتهاء الكمية.

لعمل الحشوة:

١. في وعاء نضع الزبدة والزيت مع البصل ونقلب جيدا ثم نضيف قطع الدجاج وقلب حتى تنضج.
٢. نضيف المشروم والسبانخ وحبات الجبن ونقلب حتى يتجانس الخليط وننبل بالملح والفلفل وجوزة الطيب.
٣. نضع حبة الكريب ونفرد عليها جزء من الحشوة ونلفها على شكل رول ونكرر العملية على كل الكمية.
٤. رص الكانيلوني في طبق الفرن.
٥. في وعاء نضع الكريمة مع مكعب المرق، والريحان والحليب نتركها على النار حتى يسخن.
٦. أضع الخليط على الكانيلوني ورش على الوجه، الجبنة وتدخلها الفرن حتى يحمر الوجه وتقدم
٧. بالهنا والشفا.